ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Vau de Vey Chablis 1er Cru

ROU242

Historique

En très peu de temps, Clotilde Davenne est devenue l'une des chouchous du nord de la Bourgogne. L'explication est simple. Un travail très rigoureux dans les vignes et respect absolu du terroir chablisien. Tout est mis en œuvre pour faire ressortir la pureté du fruit et la minéralité propre à Chablis. Les vignes sont situées à St-Bris le Vineux, plateau très venteux qui permet aux raisins de bien résister aux maladies ce qui a aidé Clotilde Davenne à prendre la décision de de s'inspirer de l'agriculture biologique.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Clotilde Davenne
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	chardonnay
Appellation	Chablis Premier Cru	**Conservation**	10 à 12 ans
Service	11 à 13 °C		

Description

Oeil Couleur dorée, claire, brillante

Nez Nez très parfumé, crayeux, avec une subtile intensité aromatique de fleurs blanches (aubépine, acacia, lys).

Bouche Bouche vive, riche, complexe, évoluant vers des arômes de sous-bois. Minéralité avec des notes iodées de grand raffinement. Longueur persistante.

Accord mets/vin Idéal avec le homard, les poissons grillés, volaille à la crème et la truffe.

Commentaires Le climat tire son nom du mot latin "vadum" (lieu humide, marécage).
TERROIR Vau de Vey est un climat emblématique sur la rive gauche. Il inclut Vaux Ragons, avec lequel il forme une île de 40 hectares de vignes. En raison de son exposition sud et est, Vau de Vey ne reçoit que le soleil du matin. Il se qualifie comme un climat frais, d'autant plus en raison du vent du nord qui s'engouffre dans la vallée. Les raisins nécessitent donc plus de temps pour mûrir.

Une autre particularité réside dans la manière dont Vau de Vey est installé sur des coteaux extrêmement escarpés ! L'accès aux machines est presque impossible à certains endroits ! En termes de sol, les racines font également face à un défi considérable en luttant à travers une épaisse couche de marnes du Kimméridgien.

Vinification et élevage: Après avoir été récoltés à maturité optimale, les raisins sont égrappés, triés et pressés pneumatiquement. La vinification a lieu dans des cuves en acier inoxydable, deux fermentations spontanées contrôlée à basse température. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 12 à 18 mois avant collage minéral, une
filtration finale, et une mise en bouteille.

Développement durable.

En une ligne